

L'Inopiné Rouge 2023

Millésime : 2023, un millésime équilibré.

Après un hiver sans eau et un début de printemps pas beaucoup plus arrosé mettant la vigne sous pression lors de son réveil hivernal, les pluies sont enfin arrivées début Mai. Ces pluies tardives ont rendu les premiers travaux dans les vignes un peu plus complexes, mais elles ont aussi permis de recharger les sols et ainsi favoriser un bon développement de la vigne et de ses raisins.

L'été fût bien équilibré avec des journées ensoleillées et chaudes et des nuits plutôt fraîches. Septembre et ses vendanges...

De belles journées, des nuits fraîches et des maturités homogènes nous ont permis de piloter notre récolte sans contraintes. 2023 est un millésime marqué par sa fraîcheur dans les vins blancs et rosés et de beaux équilibres de fruits et de matières dans nos vins rouges.

AOP Luberon - Vin Biologique

L'ÉLABORATION

Cépages : Serine 99%, Grenache noir 1%

Sol : Sablo-limoneux et cailloutis.

Climat : Parcelles situées à 300 m d'altitude au pied du Luberon. En été, le microclimat permet aux vignes de MasLauris de bénéficier de nuits fraîches qui atténuent la chaleur des journées. Le mistral, qui souffle toute l'année, joue un rôle primordial sur l'état sanitaire de nos raisins. Ces différents facteurs permettent aux maturités des baies de raisins de conférer finesse et fraîcheur au vin.

Vignes : Vignes certifiées agriculture biologique, vendangées à la main avec la plus grande rigueur, très tôt le matin à la lampe frontale de manière à rentrer des raisins frais et ainsi préserver leur intégrité.

Vinification : Réception de la vendange gravitaire. Fermentation alcoolique uniquement par les levures indigènes en cuve béton brut. Assemblage après 4 semaines de macération. Léger sulfitage à la mise en bouteille.

Elevage : En cuve béton pendant 15 mois. Mise en bouteille début avril en respectant le calendrier lunaire pour préserver au maximum le potentiel aromatique

LA DÉGUSTATION

Degré alcoolique : 14% vol.

Robe : Couleur grenat intense soutenue par des notes violines.

Nez : Le vin développe des arômes de fruits noirs de types cassis, relevés de notes de réglisse et légèrement poivrés.

Bouche : Le vin se montre équilibré avec notamment des notes épicées et de cacao. Très long.

Accords : Ce vin s'accorde parfaitement avec des viandes rouges, du gibier, ou encore des fromages à pâte dure. Il se marie aussi à merveille avec des desserts chocolatés non sucrés.

Potentiel de garde : Peut être bu dès aujourd'hui après carafage. Potentiel de garde de 15 ans.

